

2025年度12月 献立予定表（中期食）



ニチイキッズ下長尾保育園

日付	献立名	材料名
1 15 29 (月)	7倍粥 こまつなのスープ 鶏肉のくたくた煮 たまねぎのとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、こまつな 鶏もも肉 たまねぎ、きゅうり、にんじん
2 16 30 (火)	7倍粥 たまねぎスープ かれいのみぞれ煮 キャベツのやわらか煮	米、水 かつお・昆布だし汁、たまねぎ かれい、だいこん キャベツ、ほうれんそう、にんじん
3 17 31 (水)	7倍粥 さつまいものスープ 鶏肉のねぎのふわふわ煮 ピーマンのとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、さつまいも 鶏もも肉、ねぎ ピーマン、にんじん
4 18 (木)	7倍粥 じゃがいもののスープ かれいのだし煮 ブロッコリーのやわらか煮	米、水 かつおだし汁、じゃがいも かつおだし汁、かれい、たまねぎ ブロッコリー、きゅうり、コーン（冷凍）
5 19 (金)	7倍粥 豆腐のスープ かぼちゃのそぼろ煮 はくさいのとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、木綿豆腐、ねぎ かつおだし汁、鶏ひき肉、かぼちゃ、たまねぎ はくさい、にんじん、きゅうり
6 20 (土)	にんじん粥 チンゲンサイのスープ かれいのふわふわ煮 じゃがいものことこと煮	米、こんぶ（だし用）、水、にんじん かつお・昆布だし汁、チンゲンサイ、たまねぎ かれい じゃがいも、キャベツ、コーン（冷凍）
8 22 (月)	7倍粥 キャベツのスープ かれいのふわふわ煮 にんじんのことこと煮	米、水 かつおだし汁、キャベツ、ねぎ かれい にんじん、こまつな
9 (火) 24 (水)	7倍粥 はくさいの豆乳スープ 鶏肉のだし煮 ブロッコリーのやわらか煮	米、水 たまねぎ、さつまいも、はくさい、かつおだし汁、豆乳 鶏もも肉、かつおだし汁 ブロッコリー、にんじん
10 (水) 23 (火)	7倍粥 こまつなのスープ 鶏肉のことこと煮 だいこんのふわふわ煮	米、水 かつおだし汁、こまつな、たまねぎ 鶏もも肉 だいこん、にんじん
11 25 (木)	7倍粥 たまねぎスープ 鶏肉のだし煮 ほうれんそうのくたくた煮	米、水 かつお・昆布だし汁、たまねぎ 鶏ひき肉、かつお・昆布だし汁 ほうれんそう、にんじん
12 26 (金)	7倍粥 かぼちゃのスープ かれいのふわふわ煮 キャベツのとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ かれい キャベツ、にんじん、ピーマン、コーン（冷凍）
13 27 (土)	7倍粥 かぶのスープ 鶏肉の野菜煮 ブロッコリーのふわふわ煮	米、水 かつおだし汁、かぶ かつおだし汁、鶏もも肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ピーマン ブロッコリー、コーン（冷凍）

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票を参考にご家庭で2回以上喫食しましたらお知らせ下さい。

◎食材によりとろみをつけるため片栗粉を使用します。

